

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

APERITIFS

THE BOSS Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
THE MAISON Prosecco, Waldbeeren, Limette und Minze	10cl	9.00

WEISSWEINE

MANOIR ST-ROCH BLANC ASSEMBLAGES Caves de la Béroche	10cl	7.50
HEIDA DU VALAIS AOC LES PYRAMIDES Alain & Diego Mathier	10cl	7.50
SAUVIGNON BLANC SAXUM Weingut Pfitscher, Südtirol	10cl	9.00

ROTWEINE

PINOT NOIR AOC VALAIS Caves du Paradis Sierre, Familie Roten	10cl	7.00
FONTUARA NEXUS CRIANZA Bodegas Nexus, Ribera del Duero	10cl	9.00
MERLOT SANZENO CLASSICO RISERVA DOC Tamborini, Ticino	10cl	8.00
RIPASSO VALPOLICELLA DOC Casa al Pruno, Venetien	10cl	7.00

Der Chef empfiehlt

Marktsalat mit gebratenen Waldpilzen
und Croûtons

Zanderfilet
auf blauem Kartoffelpüree
serviert mit Riesling - Sauce und
Gemüse – Komposition

Parfait – Grandmarnier
mit Früchtégarnitur

CHF 49.00

Wein Empfehlung

SAUVIGNON BLANC SAXUM
Weingut Pfitscher, Südtirol

10cl CHF 9.00

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Winterliche Salatvariation mit gebratenen Jakobsmuscheln hausgemachtes Himbeer - Dressing und geröstete Pinienkerne	17.00
Geflügelleber - Parfait mit winterlichen Blattsalaten und Zwetschgen – Chutney	16.50
Thunfisch – Carpaccio mit Sherry – Vinaigrette serviert mit Brioche	16.00
Rindstatar mit gemischtem Salat oder Pommes Frites Toast und Butter	17.00 / 32.00

WARME VORSPEISEN

Couscous – Minze - Salat mit gebratenen Riesenkrevetten auf Zucchetti - Beet	15.50
Gebratener Ziegenkäse im Pancetta - Mantel serviert auf Datteln – Baumnusspolenta und reduziertem Portwein	14.50

SUPPEN

Tagessuppe	8.00
Solothurner Weissweinsuppe	10.00
Sauerkrautsuppe mit Rohschinken – Körbchen und Kartoffelstroh	12.00

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Ossobucco Cremolata Kalbshaxe serviert mit Polenta	26.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert mit Tagliatelle und Gemüse	38.00
T – Bone Steak vom Rind 350g mit Rosmarinkartoffeln und grilliertem Gemüse	57.00
Gebratene Entenbrust an Orangensauce Weisswein - Risotto und Wurzelgemüse	32.00
Pochiertes Schweinsfilet im Kräuterkleid auf getrüffeltem Kartoffel – Mousseline mit Gemüse – Entourage	34.00
Rumpsteak oder Rindsfilet hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites	26.00 / 42.00

FISCH

Sautiertes Steinbuttfilet auf zweierlei Selleriegemüse mit Pastis – Sauce und Safran - Risotto	42.00
Zanderfilet auf blauem Kartoffelpüree serviert mit Riesling - Sauce und Gemüse – Komposition	28.00

VEGETARISCH

„Spätzli Carnotzet“ Mit Raclette überbackene Käsespätzli garniert mit knusprigen Zwiebelringen	21.00
Teigwarentäschchen mit Trüffel – Ricotta - Füllung verfeinert mit Rahmsauce und Wintergemüse	25.00
Mascarpone – Risotto mit Kirschtomaten gegrilltem Gemüse	25.00

Unsere Hausspezialitäten

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	33.00
Kalbsleberli mit Rösti und Marktgemüse	32.00
Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartar-Sauce und Pommes Frites	29.00
Parktheater Burger 200g	24.00
Lady Burger 140g	18.00
Entrecôte 'Café de Granges' 200g pro weitere Portion 100 g	pro Person 48.00 10.00



Sie garen am Tisch das Rindsentrecôte vom regionalen Swiss Prim Rind in der heissen Kräuterbutter. Als Beilage servieren wir Ihnen Pommes Frites und Gemüse

Café de Granges wird Ihnen in einem exklusiven Rechaud serviert. Die Solothurner Firma Raumformer hat diese Unikate speziell für das Restaurant Parktheater handgefertigt.

DESSERTS

Eiskaffee unser beliebter Eiskaffee mit einem Schuss Tia Maria	9.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace	12.00
Parfait – Grandmarnier mit Früchtegarnitur	10.00
„Schokoladen Trilogie“ Mousse, Brownie und Glace	12.00
Zartschmelzendes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50
Mövenpick-Glace-pro Kugel	3.80
Rahmzuschlag	1.50